Tirol Milch Tiroler Bergkäse g.U.

Tiroler Bergkäse gU genießt seitens der EU den Ursprungsschutz. Das heißt, dass das Produkt traditionell in der Region hergestellt wird (meist seit vielen Jahrhunderten), Herstellung und Verarbeitung muss nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen.

Produktionsbetrieb: Tirol Milch Wörgl GmbH
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK) **würzig-kräftig**



Geschichte

Tiroler Bergkäse gU genießt seitens der EU den Ursprungsschutz. Das heißt, dass das Produkt traditionell in der Region hergestellt wird (meist seit vielen Jahrhunderten), Herstellung und Verarbeitung muss nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen.

Verwendungsmöglichkeiten

pur, Fondue oder Raclette

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 32%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

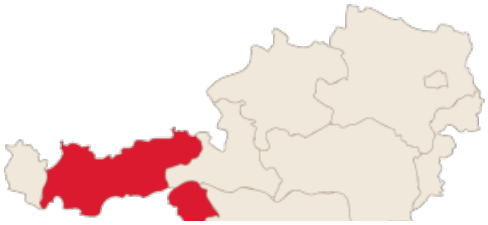
Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 6 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C
Zusatzinfo Käsetyp: würzig-kräftig

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 7kg
Durchmesser: 32cm



Tirol Milch Wörgl GmbH

Produktionsstandort

Lattellaplatz 1



6300 Wörgl

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel